

**BUSINESS PLANS**  
**RENCANA BISNIS “BAKSO OM TEDJO” ANEKA MACAM RASA**

**TECHNOPRENEURSHIP DIGITAL CONTENT CLASS R**

**Supangat, M.Kom., ITIL., COBIT.**



**Oleh**

**TEDJO SETYO NUGROHO**

**1151800121**

**PROGRAM STUDI ILMU KOMUNIKASI**  
**FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK**  
**UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA**

**2021**

# **BAB I**

## **RINGKASAN**

### **1.1 Latar Belakang Bisnis**

Pada hal ini bidang kuliner di Indonesia sudahlah sangat terkenal di belahan dunia manapun, mereka mengetahuinya karena kuliner Indonesia sangatlah khas dari dulu hingga sekarang. Kenikmatan kuliner Indonesia yang kaya akan rempah-rempah, dipadukan dengan rasa yang otentik yang tiada tara membuat masakan Indonesia diakui di dunia. Letaknya geografisnya yang dikelilingi oleh lautan yang elok, cantik nan indah rupawan menambah kekentalan budaya dari Indonesia terutam kulinernya. Beberapa makanan jaman dahulu yang hanya dinikmati oleh kaum pribumi Indonesia sekarang mulai dikembangkan, serta adanya inovasi kreatifitas dari pencinta kuliner Indonesia. Makanan yang populer seperti nasi goreng, sate, rendang, dan masih banyak lainnya menandakan bahwa Indonesia adalah negara dengan aneka ragam cita rasa kuliner yang berbeda-beda disetiap daerahnya.

Cita rasa kuliner Nusantara tidak dapat ditandingi mulai dari berbagai macam elemen mengakui masakan Indonesia terbaik dengan selalu memperhatikan kualitas, serta kebersihan olahan kuliner masakan tersebut. Seiring berkembangnya zaman dari masa ke masa menjadikan kuliner Indonesia semakin lebih dikenal terutama para masyarakat Indonesia agar melestarikan budaya bangsa dengan menjaganya yang dapat dikatakan sebagai generasi penerus bangsa. Banyak sekali bentuk-bentuk kuliner di Indonesia yang sangat terkenal dalam kanca Internasional, serta seringnya pemeran atau festival kuliner Nusantara yang diperkenalkan kepada dunia. Kemajuan dalam bidang kuliner Nusantara mulai mendapatkan pengakuan bahwa dengan banyaknya suku, bahasa, dan sosial yang terjadi menjadikan ciri khas tersendiri dalam penilaian Indonesia.

Cara dalam memperluas jaringan mengenai kuliner Nusantara dengan adanya teknologi sebagai penunjang penyebaran informasi kepada khalayak. Kemajuan teknologi juga membantu dalam hal pemasaran yang dilakukan oleh pecinata kuliner di Indonesia sendiri, secara tidak langsung telah memajukan Indonesia dalam bidang kuliner itu sendiri. Hal tersebut terutama bidang kuliner sudah sangat banyak dijumpai dalam berbagai macam

*platform* digital dalam kehidupan kita sehari-hari, serta cara untuk dapat mempromosikan produk yang akan ditawarkan terutama kuliner (Septiadi, Kusnanto and Supangat, 2019).

Kuliner Indonesia atau Nusantara dapat menjadikan peluang dalam kegiatan bisnis yang sangat menjanjikan kedepannya, serta dapat melestarikan kuliner Nusantara dengan cara menarik, inovatif, dan kreatif. Dengan demikian, kuliner di Indonesia yang semulanya berpenampilan biasa ataupun kurang mengugah selera dengan adanya teknologi, serta ide-ide yang muncul setiap saat dapat mengubah olahan kuliner Nusantara menjadi kekinian dan menarik minat khalayak

## **1.2 Sasaran**

Memberikan beberapa hal bahwa kuliner Nusantara adalah kuliner terbaik yang pernah ada karena memiliki ciri khas cita rasa yang otentik yang tidak dimiliki oleh dunia manapun. Memberikan sebuah motivasi dan dorongan kuat kepada anak muda Indonesia dalam mencintai kuliner yang sangat memiliki nilai budaya yang kental dari zaman dahulu hingga sekarang.

## **1.3 Kelayakan Bisnis**

Bisnis kuliner sangat menjanjikan pada kemudian hari tanpa adanya kuliner yang berkembang pada masa ke masa, maka kemajuan dalam bidang kuliner di Indonesia sangatlah kurang kuat. Sebagaimana mestinya bisnis yang akan dijalankan haruslah mempertimbangkan segala peluang dan resiko kedepannya guna kemajuan kuliner di Indonesia itu sendiri.

## **BAB II**

### **DESKRIPSI PERUSAHAAN**

#### **2.1 Bentuk Usaha**

Bisnis kuliner adalah bisnis yang menjanjikan apabila dengan ketekunan dan keuletan dalam mengeluti bidang usaha tersebut. Bakso sendiri adalah makanan yang sudah sering terdengar kita mulai dari saat kita kecil dan menjadi makanan favorit seluruh masyarakat di Indonesia. Bakso yang dibuat dari bahan-bahan alami baik dari daging, bumbu masakan, dan cara pengolahan haruslah dijaga dengan baik. Bakso Om Tedjo sendiri dibentuk dari pemilik utama dalam bisnis kuliner tersebut yang menjadi pusat perhatian adalah penggunaan nama “Om” yang bisa dikaitkan dengan strategi penjualan. Kata “Om” sendiri dalam lingkungan kita adalah seorang bapak-bapak yang berumur kisaran 30 sampai 40 tahunan. Tetapi konotasi kata “Om” adalah sebagai ketertarikan pelanggan selain dari merek nama usaha tersebut dengan nama Bakso Om Tedjo tetapi juga menonjolkan kualitas dan bakso itu sendiri yang kaya akan rasa autentik.

#### **2.2 Visi Misi**

a. Visi.

“Memajukan kuliner Indonesia terutama bakso kepada taraf yang tinggi yaitu Internasional, agar dikenal bahwa kuliner Indonesia sangatlah beragam dengan rasa khasnya”.

b. Misi.

- 1) Terus melakukan inovasi baik rasa.
- 2) Inovasi dalam menarik minat beli pelanggan atau masyarakat.
- 3) Selalu menjaga kualitas produk yang telah berjalan.
- 4) Memperhatikan masukan dari pelanggan serta memberikan pelayanan terbaik.

#### **2.3 Tujuan**

Adapun beberapa tujuan dan manfaat dalam hal tersebut, antara lain :

- a. Dapat memberikan motivasi sebagai peluang bisnis yang akan dikembangkan.

- b. Dapat menjadikan inovasi dan kreasi bagi pelaku bisnis maupun yang akan terjun dalam bidang bisnis terutama kuliner.
- c. Dapat bermanfaat bagi seluruh masyarakat untuk membudidayakan kuliner Indonesia.

## 2.4 Kepemilikan

### a. Data Perusahaan.

1.	Nama Perusahaan	:	Bakso Om Tedjo
2.	Bidang Usaha	:	Wirausaha
3.	Jenis Produk	:	Aneka Macam Rasa Olahan Bakso
4.	Alamat Perusahaan	:	Jl. Lingkar Timur RT 09 RW 03 Desa Klurak, Kecamatan Candi, Kabupaten Sidoarjo, Propinsi Jawa Timur, 61271
5.	Nomor Telepon / HP	:	083832205995
6.	Alamat E-mail	:	tedjosn02@gmail.com

### b. Data Pemilik.

1.	Nama	:	Bakso Om Tedjo
2.	Tempat, Tanggal Lahir	:	Wirausaha
3.	Jenis Kelamin	:	Aneka Macam Rasa Olahan Bakso
4.	Alamat Perusahaan	:	Perum TNI AL F6/26 RT 30 RW 09 Desa Kedungkendo, Kecamatan Candi, Kabupaten Sidoarjo, Propinsi Jawa Timur, 61271
5.	Nomor Telepon / HP	:	083832205995
6.	Alamat E-mail	:	tedjosn02@gmail.com
7.	Status	:	Pemilik Usaha

### **BAB III**

## **BARANG ATAU JASA YANG DIPRODUKSI**

Produk yang ditawarkan oleh olahan kuliner ini dari Bakso Om Tedjo adalah dengan merasakan seduhan pertama dalam penyajiannya yaitu kuah bakso yang otentik khas rasa daging sapi yang sangat kental. Bakso yang dibuat dalam kondisi masih segar menambah rasa tersendiri yang menjadikan Bakso Om Tedjo sangat digandrungi dari kalangan manapun serta tidak mencampurkan bahan-bahan pengawet makanan karena dapat merugikan konsumen atau pelanggan. Bakso Om Tedjo memiliki aneka macam rasa yaitu bakso jamur, keju, urat, mercon, tetelan, bakso iga, dan bakso bakar. Pelanggan dapat merasakan sendiri bahwa bakso bukan sembarang bakso tetapi bakso dengan memperhatikan kualitas serta mengontrol bahan-bahan yang dipakai dalam pengolahan kuliner makanan.

Kuliner bakso sendiri dapat dinikmati dalam suasana manapun dan kapanpun terutama suasana hujan dengan hawa dingin, paling cocok menikmati bakso apalagi mengunjungi Bakso Om Tedjo yang tidak diragukan lagi kenikmatan baksonya. Kuliner bakso sangat populer di Indonesia terutama daerah kota Sidoarjo sendiri masyarakat atau pelanggan pasti akan kembali dan kembali apabila bakso tersebut memberikan cita rasa otentik dari kaldu daging sapi serta ditambahkan tulang sumsum, sehingga menambahkan selera untuk menikmati ingin menikmati secara terus menerus.

## **BAB IV**

### **ANALISIS ASPEK PASAR**

#### **4.1 Peluang Bisnis**

Peluang bisnis pada bidang kuliner bakso sangat menguntungkan karena kuliner bakso sendiri sudah sejak lama dapat diterima oleh seluruh masyarakat Indonesia, jadi bisnis kuliner sangat menjanjikan. Bisnis kuliner seperti bakso sendiri harus ditunjang dengan penjajian serta tempat yang bersih, nyaman, dan adanya tempat parkir hal tersebut untuk memberikan fasilitas kepada pelanggan yang akan berkenjung ke Bakso Om Tedjo tersebut.

#### **4.2 Kondisi Persaingan**

Dalam segi kondisi persaingan sudah sangat banyak orang bisnis kuliner bakso sendiri tetapi dari beberapa hal tersebut ada ciri khas tersendiri dari macam-macam bakso yang ada di kalangan masyarakat seperti Bakso Jumbo, Bakso Mercon, Bakso Boedjangan, dan masih banyak lainnya.

#### **4.3 Kondisi Perusahaan Dalam Pasar**

Bakso Om Tedjo sendiri dalam persaingan pasar sangat menjanjikan untuk kedepannya dalam proses bisnis kuliner tersebut karena memiliki karakter dan ciri khas tersendiri yang tidak dimiliki oleh pelaku bisnis bakso yang lainnya. Usaha Bakso Om Tedjo sangat cukup bersaing dalam pasar dunia kuliner saat ini karena mau bagaimanapun biarkan rasa dari pelangganlah yang akan membuktikan kualitas tersebut.

#### **4.4 Usaha Pemasaran**

Dalam melakukan bidang usaha kuliner bakso tersebut cara-cara untuk dapat memperkenalkan produk dari Bakso Om Tedjo dapat melalui promosi yang dapat disebarluaskan melalui media massa atau media sosial, review dari para pelanggan yang

bisa dibuatkan dalam konten video YouTube, dan membuat promo-promo setiap bulan, sehingga pelanggan mendapatkan fasilitas yang sangat menggiurkan.

## BAB V

### ANALISIS ASPEK TEKNIK

#### 5.1 Lokasi

Lokasi produksi dari Bakso Om Tedjo sendiri terletak pada Perum TNI AL F6/26 RT 30 RW 09 Desa Kedungkendo, Kecamatan Candi, Kabupaten Sidoarjo, Propinsi Jawa Timur, 61271.

#### 5.2 Layout

Untuk layout atau bentuk desain mengolah bakso sendiri adalah, sebagai berikut :



**Desain Layout.** *Pengolahan Bakso Om Tedjo pada ruangan 7 m x 5 m*

#### 5.3 Skala Produksi

Bisnis kuliner dari Bakso Om Tedjo sendiri ditujukan dalam skala menengah kebawah, karena dapat dinikmati oleh setiap kalangan manapun tanpa terbebani biaya yang terlalu tinggi. Apabila dapat dipromosikan atau dikenal, yaitu berkeinginan untuk memperkenalkan kuliner khas dari Indonesia kepada jenjang lebih tinggi yaitu Internasional.

#### 5.4 Pemilihan Mesin Atau Teknologi

Pemilihan mesin produksi dalam pengolahan kuliner bakso haruslah diperhatikan, seperti berikut :

- a. Mesin pengilingan daging sapi dengan kode mesin Victory Model 22 dengan kapasitas kerja  $\pm 50$  kg per hari.
- b. Mesin cetak bakso yang dapat di bentuk sesuai dengan ukuran yang dibuat dapat menggunakan kode mesin SJ-280 dengan kapasitas kerja  $\pm 230$  butir bakso dalam 1 menit.

## **BAB VI**

### **ANALISIS ASPEK MANAJEMEN**

#### **6.1 Masa Pembangunan**

Dalam hal ini waktu yang dibutuhkan dalam untuk menyiapkan semua proyek tersebut adalah, sebagai berikut :

1.	Waktu Pembangunan Tempat	:	150 hari / $\pm$ 5 bulan
2.	Waktu Produksi	:	30 hari
3.	Waktu Setelah Produksi	:	30 hari
<b>Total</b>		:	210 hari / $\pm$ 7 bulan

#### **6.2 Masa Beroperasi**

Dalam hal ini untuk masa beroperasi yang dimana memiliki 10 karyawan yang membantu dalam berjalannya bisnis kuliner bakso tersebut dengan terbaginya yaitu, 1) 5 karyawan yang menangani bagian produksi, dan 2) 5 karyawan dalam menangani bagian penjualan. Dalam hal tersebut pemilik usaha sebagai pengawasan bekerjanya sebuah bisnis kuliner tersebut, tetapi juga ikut berperan dalam melihat hal-hal dalam pelaksanaan kegiatan bisnis tersebut.

## BAB VII

### ANALISIS ASPEK FINANSIAL

#### 7.1 Kebutuhan Dana

Kebutuhan modal awal untuk memulai bisnis kuliner bakso tersebut memerlukan biaya kisaran ± Rp. 22.990.000 , yang dapat perinciannya dilihat dibawah ini :

No.	Komponen	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1.	Daging Sapi	50 kg	Rp. 100.000 / kg	Rp. 5.000.000
2.	Tetalan Sapi	30 kg	Rp. 50.000 / kg	Rp. 1.500.000
3.	Jamur Kuping	5 kg	Rp. 80.000 / kg	Rp. 400.000
4.	Keju Mozarella	5 kg	Rp. 118.000 / kg	Rp. 590.000
5.	Tulang Sapi Atau Iga Sapi	10 kg	Rp. 50.000 / kg	Rp. 500.000
6.	Cabe	50 kg	Rp. 80.000 / kg	Rp. 4.000.000
7.	Bawang Putih	50 kg	Rp. 30.000 / kg	Rp. 1.500.000
8.	Bawah Merah	50 kg	Rp. 30.000 / kg	Rp. 1.500.000
9.	Daun Bawang	10 kg	Rp. 15.000 / kg	Rp. 150.000
10.	Bumbu-Bumbu Masakan	-	-	Rp. 1.000.000
11.	Saos Tomat 600 ml	50 buah	Rp. 18.000 / pcs	Rp. 900.000
12.	Kecap ABC 520 ml	50 buah	Rp. 18.000 / psc	Rp. 900.000
13.	Cuka Dixi 150 ml	50 buah	Rp. 5.000 / pcs	Rp. 250.000
14.	Mangkok Ayam Jago	18 lusin (216 mangkok)	Rp. 100.000 / lusin	Rp. 1.800.000
15.	Keperluan Tambahannya	-	-	Rp. 3.000.000
<b>TOTAL BIAYA</b>				<b>Rp. 22.990.000</b>

## **7.2 Sumber Dana**

Sumber dana sendiri dari pemilik usaha tersebut dan untuk perputaran dana yang dilakukan yaitu dengan cara menawarkan produk kuliner kepada pelanggan serta memberikan tarif yang terjangkau serta sesuai dengan masyarakat disekitarnya.

## **7.3 Menghitung Aliran Kas**

Aliran kas sendiri dilakukan setiap hari dan bulanan agar dapat mengetahui hal-hal apa saja yang dapat dilakukan pengembangan dan inovasi terhadap pelayanan di Bakso Om Tedjo. Aliran kas tersebut dapat mengetahui pemilik dalam kemajuan bidang usaha kuliner yang sedang dilakukannya serta memberikan bonus kepada karyawan apabila omset atau untung yang didapatkan dari hasil usaha kuliner bakso tersebut.

## **BAB VIII**

### **PENUTUP**

#### **8.1 Kesimpulan**

Dengan melihat rancangan bisnis yang akan dilakukan dalam bidang kuliner dengan nama bakso serta dikembangkan oleh pemilik usaha Bakso Om Tedjo sangatlah berpotensi dalam melestarikan budaya Indonesia, terutama bidang kulinernya. Hal ini sangat berkaitan erat mengenai sosial budaya Indonesia dengan keanekaragaman ciri khas, serta cita rasa yang berbeda-beda setiap daerahnya. Indonesia dapat dikatakan bahwa memiliki ketertarikan yang unik kepada kulinernya yang beragam dari Sabang sampai Merauke. Pemilik usaha tersebut tertarik dalam menekuni kuliner yang dapat diterima oleh kalangan masyarakat di Indonesia yaitu bakso. Hadirnya peluang bisnis kuliner yang sangat menjanjikan serta mendapatkan nilai ataupun kesan positif sejak awal dari masyarakat bahwa usaha kuliner bakso sangat patut untuk dicoba dan ditekuni. Pelaku bisnis bidang kuliner harusnya memiliki mental kuat terkait persaingan bisnis dagang yang ketat bukan hanya sesama kompetitor, tetapi juga dari lain hal. Semua hal yang dilakukan dengan positif pastinya usaha bidang kuliner yang dijalankan akan sukses dan maju, serta selalu bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Esa.

#### **8.2 Saran**

Untuk para calon pelaku bisnis haruslah teliti dalam memperkenalkan serta membuat sebuah inovasi, kreatifitas baru bukan hanya dalam bidang kuliner, tetapi memanfaatkan peluang-peluang lainnya yang berpotensi membuat hal baru. Para pelaku bisnis tersebut sudah sangat berani dalam mengambil keputusan karena dengan hal tersebut dilakukan akan mengurangi pengangguran yang berkepanjangan di Indonesia, serta menjadi tempat belajar dalam mengembangkan diri untuk terus maju kedepan.

## **BAB IX**

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Septiadi, B. E., Kusnanto, G. and Supangat, S. (2019) ‘Analisis Tingkat Kematangan Dan Perancangan Peningkatan Layanan Sistem Informasi Rektorat Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya (Studi Kasus : Badan Sistem Informasi Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya)’, *Konvergensi*, 15(1). doi: 10.30996/konv.v15i1.2831.
- Supangat and Anis rahmawati amna (2020) ‘Absensi Siswa Berbasis Sms Gateway Tk Dewi’, *Journal of Community Service Consortium*, 1(1), pp. 118–121.
- Supangat, S. *et al.* (2021) ‘Churn Prediction on Higher Education Data with Fuzzy Logic Algorithm’, *Sisforma*, 8(1), p. 22. doi: 10.24167/sisforma.v8i1.3025.
- Suhatyami, Y. (2020). *Keberagaman Indonesia Dalam Cita Rasa Kuliner Nusantara*. URL : <https://news.okezone.com/read/2020/10/21/1/2297151/keberagaman-indonesia-dalam-cita-rasa-kuliner-nusantara> diakses pada Sabtu, 25 Desember 2021 18.00 WIB.
- Fundrika, B. A & Bahtiar, A. R. (2021). *Festival Kuliner Ini Hadirkan Deretan Hidangan Kelas Dunia*. URL : <https://www.suara.com/lifestyle/2021/10/29/194500/festival-kuliner-ini-hadirkan-deretan-hidangan-kelas-dunia> diakses pada Sabtu, 25 Desember 2021 19.00 WIB.

# CEK PLAGIASI

The screenshot shows a web browser window with the URL <https://www.duplichecker.com/id>. The page displays the results of a plagiarism check. On the left, a box titled "Properti Pindai" shows "Jumlah kata : 1000" and "Hasil Ditemukan : 0". Below this are buttons for "Traductor binario" and "Convertidor PDF". The main area features a large green circular progress indicator and a progress bar showing 0% Plagiat and 100% Unik. A button labeled "Mulai Pencarian Baru" is present. Below the progress bar, there is a prompt "Untuk memeriksa plagiarisme di foto klik di sini" and a blue button "Búsqueda de imágenes inversa". At the bottom left, a text snippet is displayed: "Pada hal ini bidang kuliner di Indonesia sudahlah sangat terkenal di belahan dunia manapun, mereka mengetahuinya karena kuliner Indonesia sangatlah khas dari dulu hingga sekarang. Kenikmatan kuliner Indonesia yang kaya akan rempah-rempah, dipadukan dengan rasa yang otentik yang tiada tara membuat masakan Indonesia diakui di dunia. Letaknya geografisnya yang dikelilingi oleh lautan yang elok, cantik nan indah rupawan menambah kekentalan". The Windows taskbar at the bottom shows the system tray with a temperature of 27°C, light rain, and the time 11:14 PM.

File Edit View History Bookmarks Tools Help

maksu Conto Penge Server bakso Tips M ARTIK Jurnal Assign Data E Cara P Tahun Jual M Mesin Bak Jual M mangi plagia Cek Pl Cek X

← → ↻ 🏠 🔒 <https://www.duplichecker.com/id> 📄 🖨️ ☆ 🛡️ 🗄️ 🗂️ 🗑️

## Results

**Properti Pindai**

Jumlah kata : **1000**  
Hasil Ditemukan : **0**

To or From To or From

Traductor binario Convertidor PDF

0% Plagiat 100% Unik

Mulai Pencarian Baru

Untuk memeriksa plagiarisme di foto klik di sini

Búsqueda de imágenes inversa

Pada hal ini bidang kuliner di Indonesia sudahlah sangat terkenal di belahan dunia manapun, mereka mengetahuinya karena kuliner Indonesia sangatlah khas dari dulu hingga sekarang. Kenikmatan kuliner Indonesia yang kaya akan rempah-rempah, dipadukan dengan rasa yang otentik yang tiada tara membuat masakan Indonesia diakui di dunia. Letaknya geografisnya yang dikelilingi oleh lautan yang elok, cantik nan indah rupawan menambah kekentalan

27°C Light rain IND 11:14 PM